かんたんガイド



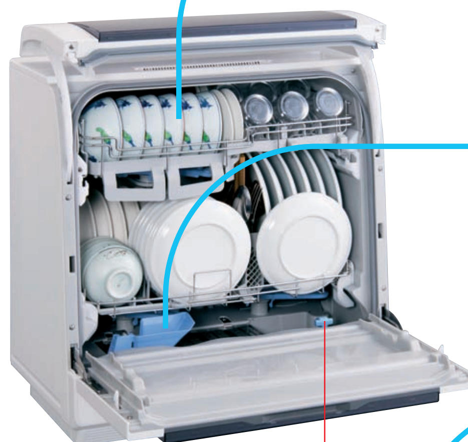
誰でも
らくらく！

このガイドでは操作の基本を簡単にご案内しています。
ご使用の前に、取扱説明書の

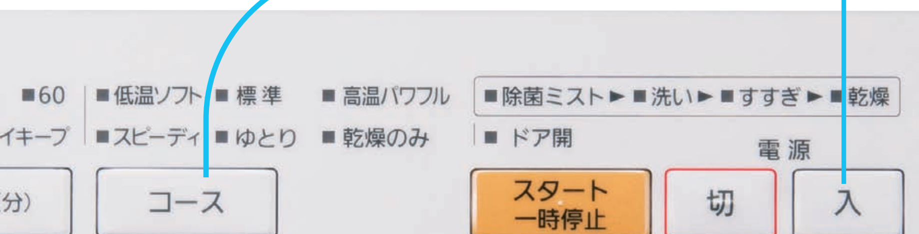


「安全上のご注意」を必ずお読みのうえ、
正しく安全にお使いください。

食器洗い乾燥機（家庭用）
NP-TR1



残さいフィルター



1 残さいを捨て
食器を
入れる



2 食器洗い乾燥機専用の
洗剤（約5g）
を入れる

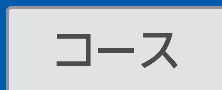


3



1秒以上押す

4



コースを選ぶ

■標準（食後すぐのときに）
■高温パワフル（数時間後や油汚れに）
■低温ソフト（熱に弱い食器に）
■スピーディ（軽い汚れをスピーディに）
■ゆとり（電気代の節約に*）
■乾燥のみ（手洗いした食器の乾燥に）

5



押す

（ブザーが鳴ったら終了）

6 庫内が冷えてから
残さいフィルターを
そうじする



●写真は、イメージのため、実際と多少異なります。

* 消費電力量：「標準」コース約0.78kWh、「ゆとり」コース約0.63kWh
（社）日本電機工業会・自主基準「食器洗い乾燥機の性能測定方法（2008年3月5日改正）」による。
・洗いの最高温度：約45℃（標準コース約52℃）・乾燥：送風乾燥（余熱を利用し、ヒーターに通電しないで乾燥）・時間：標準コースの約2倍

食器/調理器具をセットする

上かごに…

茶わん

コップ類

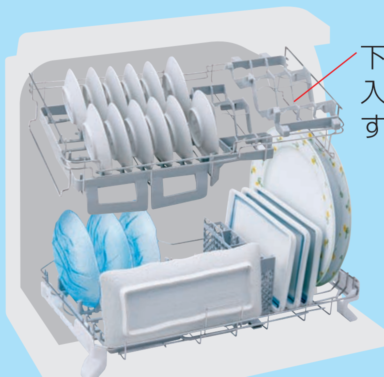
下かごに…

鉢 小鉢・中鉢・ラーメン鉢など

小鉢

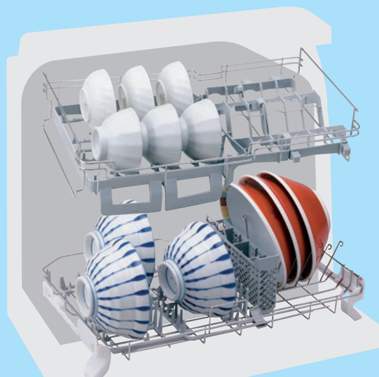
上かご・下かごにセットできる食器の例

皿類



下かごに27cm以下を入れるときは、上段にする。

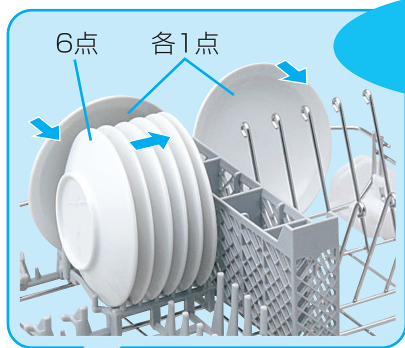
鉢類



コップ類



小皿





噴射水がよく当たるように汚れた面は斜め内側に傾けて置く



調理器具は…

フライパン

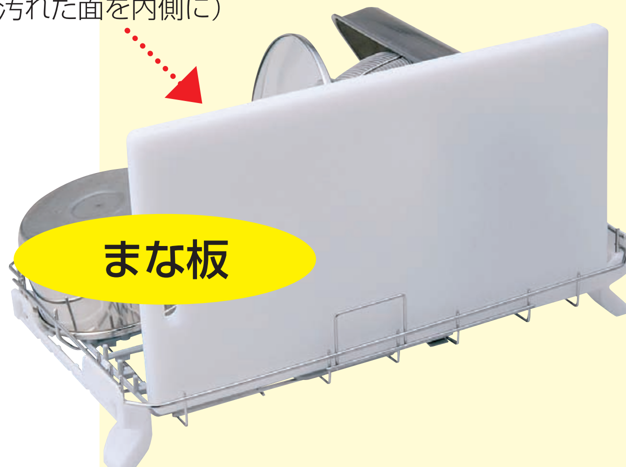
ボウル

バット

片手なべ

おたま・さいばし





よくあるお問い合わせ



洗えないものはあるの？

注意

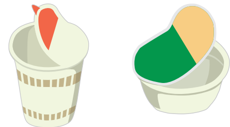


洗浄水で飛ばされやすい軽いものや、ふきんなどは入れない
（ヒーターカバーに落ちると、発煙・焦げ・変形・においの原因）

●プラスチックのスプーン・ふた



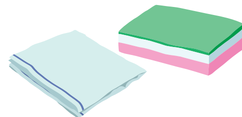
●発泡スチロール容器



●哺乳瓶の乳首



●ふきん・スポンジなど



※この他にも洗えないものがあります。（取扱説明書P.10）

洗い上がりが気になる？

●残さいは、取り除いていますか？
（取扱説明書 P.10）
→特に、七味やごま、ふりかけなどの細かい残さいは、水流で浮遊し、食器などに付くため、あらかじめ流し洗いしてください。



残さいは流し洗いして…

●食器類を重ねたり、入れる向きや位置を間違えていませんか？

●はしや鍋の取っ手などが、かごの底からはみ出していませんか？
（ノズルに引っかかって回転が止まり、洗えない）

落ちない汚れは？

●手洗いでも落としにくい汚れは、洗えません。
→汚れ部分をスポンジ等でこすり落とすと洗えます。



なべの焼き付きや焦げ付き



グラタンの焦げ付き



茶わん蒸しのこびり付き

においがする？

●ご購入後しばらくは、ゴムや樹脂のにおいがすることがあります。

●長期間使わなかったり、「乾燥のみ」コースばかり使っていませんか？
→「スピーディ」コースで一度運転してからご使用ください。

●残さいフィルターに、魚の皮などが残っていませんか？
→ブラシなどでていねいに洗ってください。

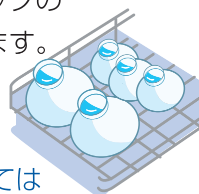


フィルターはブラシでこする

乾燥が十分でない？

●茶わんなどの底は、凹状のため、形状や入れ方によっては水が残ることがあります。

●プラスチック食器は、プラスチックの特性上、乾きにくいことがあります。
→ドライキープ運転をすると、緩和されます。
（取扱説明書 P.8）



形状によっては水が残ります

排水できない？

●残さいフィルターの下にたまった水は、においを防止するためのものです。（故障ではありません）

●排水ホースを折り曲げたり、巻きつけたり、20cm以上立ち上げたりしていませんか？



ホースを立ち上げすぎないで！